

**PROSES PRODUKSI MI INSTAN
(*NORMAL NOODLE*) DI PT INDOFOOD CBP
SUKSES MAKMUR, Tbk. CABANG PASURUAN**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:
REBECCA MUKLIM (6103016003)
ANGELINE CHRISTINA B. (6103016021)
ANDRE WILLIAM (6103016036)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2019**

**PROSES PRODUKSI MI INSTAN (*NORMAL NOODLE*)
DI PT INDOFOOD CBP SUKSES MAKMUR, Tbk.
CABANG PASURUAN**

LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:
REBECCA MUKLIM (6103016003)
ANGELINE CHRISTINA B. (6103016021)
ANDRE WILLIAM (6103016036)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2019

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam MAKALAH PRAKTEK
KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN kami yang berjudul:

“Proses Produksi Mi Instan (*Normal Noodle*) di PT Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk. Cabang Pasuruan”

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang sepengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenakan sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2010).

Surabaya, 25 Juli 2019



Rebecca Muklim



Angeline Christina B.

Andre William

LEMBAR PENGESAHAN

Maklah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Produksi Mi Instan (Normal Noodle) di PT Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk. Cabang Pasuruan”**, yang diajukan oleh Rebecca Muklim (6103016003), Angeline Christina B. (6103016021), Andre William (6103016036) yang telah diujikan pada tanggal 22 Juli 2019 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji

Ketua Penguji,



Ir. Theresia Endang Widoeri Widyastuti, MP., IPM.

Tanggal: 26 - 7 - 2019

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian,

Dekan,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

Tanggal:

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Produksi Mi Instan (Normal Noodle) di PT Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk. Cabang Pasuruan”** yang diajukan oleh Rebecca Muklim (6103016003), Angeline Christina B. (6103016021) dan Andre William (6103016036), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk.,



Niken Rachmaningsih

Tanggal: 24/9/2019

Dosen Pembimbing,

A handwritten signature in blue ink, belonging to Ir. Theresia Endang Widodo W., MP.

Ir. Theresia Endang Widodo W., MP.

Tanggal: 26-7-2019

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, kami sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Rebecca Muklim, Angeline Christina B., dan Andre William

NRP : 6103016003, 6103016021, dan 6103016036

Menyetujui makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul: **"Proses Produksi Mi Instan (*Normal Noodle*) di PT Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk. Cabang Pasuruan"**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (*Digital Library* Perpustakaan Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian persyaratan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Rebecca Muklim

Angeline Christina B.

Andre William



Rebecca Muklim (6103016003), Angeline Christina Budisantoso (6103016021), Andre William (6103016036). **Proses Produksi Mi Instan (*Normal Noodle*) di PT Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk. Cabang Pasuruan.**

Di bawah bimbingan: Ir. Theresia Endang Widodoeri W., MP.

ABSTRAK

Mi instan adalah makanan yang berbahan dasar tepung terigu, pati, air, garam dan larutan alkali yang dimasak dengan uap panas dan didehidrasi dengan proses penggorengan *deep frying*. PT Indofood CBP (ICBP) Sukses Makmur, Tbk. Divisi Mi Instan merupakan salah satu perusahaan penghasil mi instan terbesar di Indonesia yang melakukan kegiatan ekspor ke beberapa negara yang berada di benua Eropa, Asia dan Australia. Struktur organisasi yang diterapkan di PT ICBP ini adalah struktur organisasi lini yang mencakup ± 1300 karyawan. Di PT ICBP Sukses Makmur, Tbk. proses pengolahan mi instan dilakukan secara *continuous* dengan tata letak sistem produksinya adalah *product layout*. Proses pengolahan mi instan melalui tahap pengayakan, pencampuran, *pressing*, *sheeting*, *slitting*, *waving*, *cutting*, *folding*, penggorengan, pendinginan, pemasukan bumbu dan pengemasan. Bahan pengemas mi instan yang digunakan meliputi kemasan primer dan sekunder. PT ICBP Sukses Makmur, Tbk menerapkan sistem pengawasan mutu dan sanitasi dari bahan baku, bahan pengemas dan proses produksi agar kualitas produk yang dihasilkan dijamin baik. Standar yang digunakan sesuai dengan standar GMP dan SOP. Proses pengolahan limbah di PT ICBP Sukses Makmur, Tbk. juga sudah beroperasi dengan baik sehingga mencapai batas yang aman dan tidak mencemari lingkungan sekitar pada saat proses pembuangan. Sistem keamanan pangan yang diterapkan di PT ICBP Sukses Makmur ini adalah ISO 22000:2005.

Kata Kunci: mi instan, PT ICBP Sukses Makmur, Tbk., proses produksi

Rebecca Muklim (6103016003), Angeline Christina Budisantoso (6103016021), Andre William (6103016036). **Production Process of Instant Noodle (Normal Noodle) at PT Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk. Pasuruan Branch**

Advisor: Ir. Theresia Endang Widoeri W., MP.

ABSTRACT

Instant noodles are made from wheat flour, starch, water, salt and alkaline solutions that are cooked by steaming and dehydrated by deep frying. PT Indofood CBP (ICBP) Sukses Makmur, Tbk. Instant Noodle Division is one of the largest instant noodle producing companies in Indonesia that conducts export activities to several countries on the continents of Europe, Asia and Australia. The organizational structure applied at PT ICBP is a line organization structure that includes \pm 1300 employees. At PT ICBP Sukses Makmur, Tbk. the process of processing instant noodles is done continuously with the layout of the production system is product layout. Processing of instant noodles through stages of sifting, mixing, pressing, sheeting, slitting, waving, cutting, folding, frying, cooling, seasoning and packaging. Packaging materials for instant noodles that are used in the company are primary and secondary packaging. PT ICBP Sukses Makmur, Tbk implements a quality and sanitation supervision system for raw materials, packaging materials and production processes so that the quality of the products produced are guaranteed. The standards that are used to guarantee the whole process are GMP and SOP. Waste treatment process at PT ICBP Sukses Makmur, Tbk. also has been operating very well that its very safe for the company's surroundings as it does not pollute the surrounding environment during the disposal process. The food safety system applied at PT ICBP Sukses Makmur is ISO 22000: 2005.

Keyword: instant noodles, PT ICBP Sukses Makmur, Tbk., production process

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Produksi Mi Instan (*Normal Noodle*) di PT Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk. Cabang Pasuruan”**. Penyusunan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini merupakan salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan Program Sarjana Strata 1 (S-1), Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. Theresia Endang Widoeri W., MP. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing dan mengarahkan penulis.
2. PT Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk. Cabang Pasuruan, terutama Pak Didi, yang telah memberikan kesempatan penulis untuk melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.
3. Bu Niken, Pak Rudy, Pak Tedja, dan Pak Andan selaku pemimbing lapangan saat di PT Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk. Cabang Pasuruan.
4. Keluarga yang telah banyak mendukung penulis.

Penulis telah berusaha menyelesaikan tulisan ini dengan sebaik mungkin namun menyadari masih ada kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga tulisan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Juli 2019

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan	2
1.3. Kegunaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan	3
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	3
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	4
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan	4
2.2. Lokasi Pabrik	5
2.3. Tata Letak Pabrik	9
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN	13
3.1. Struktur Organisasi.....	13
3.2. Tugas dan Wewenang	15
3.2.1. <i>Branch Manager</i>	15
3.2.2. Sekretaris.....	15
3.2.3. <i>Branch Human Resources Manager (BHRM)</i>	15
3.2.4. <i>Factory Manager (FM)</i>	17
3.2.5. <i>Branch Process Development and Quality Control Manager (BPDQCM)</i>	18
3.2.6. <i>Area Sales and Promotion Manager (ASPM)</i>	19
3.2.7. <i>Finance and Accounting Manager (FAM)</i>	19
3.2.8. <i>Technical Manager (TM)</i>	19
3.2.9. <i>Production Manager (PM)</i>	20
3.2.10. <i>Production Supervisor</i>	20
3.2.11. <i>Purchasing Officer</i>	20

	Halaman
3.2.12. <i>Warehouse Supervisor</i>	20
3.2.13. <i>Production Planning Inventory Control (PPIC)</i>	21
3.2.14. <i>Distribution</i>	21
3.2.15. <i>Marketing</i>	21
3.3. Ketenagakerjaan	21
3.3.1. Tenaga Kerja/ Karyawan.....	21
3.3.2. Jam Kerja	23
3.3.3. Pengupahan	24
3.4. Kesejahteraan	26
3.4.1. Penghargaan Karyawan	27
3.4.2. Fasilitas Kerja Karyawan	27
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	29
4.1. Bahan Baku	29
4.1.1. Tepung Terigu	29
4.1.2. Air	32
4.1.3. Minyak Goreng	34
4.2. Bahan Pembantu.....	36
4.2.1. Larutan Alkali	36
4.2.2. Tepung Tapioka	37
4.2.3. Bumbu (<i>Seasoning</i>)	38
BAB V. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	39
5.1. Pengertian dan Proses Produksi	39
5.2. Urutan dan Fungsi Pengolahan.....	40
5.2.1. Persiapan Bahan Baku.....	40
5.2.2. <i>Mixing</i>	42
5.2.3. <i>Pressing</i> dan <i>Sheeting</i>	42
5.2.4. <i>Slitting</i> dan <i>Waving</i>	43
5.2.5. <i>Steaming</i>	43
5.2.6. <i>Cutting</i> dan <i>Folding</i>	43
5.2.7. <i>Frying</i>	44
5.2.8. <i>Cooling</i>	44
5.2.9. <i>Packing</i>	45
BAB VI. PENGEMASAN, PENYIMPANAN, DAN DISTRIBUSI	46
6.1. Pengemasan	46
6.1.1. Kemasan Primer	49

	Halaman
6.1.2. Karton.....	50
6.1.3. <i>Sealing Tape</i> (Lakban)	51
6.2. Penyimpanan	51
6.2.1. Penyimpanan <i>Raw Material</i> (RM)	53
6.2.1.1. Tepung Terigu.....	53
6.2.1.2. Minyak Goreng	54
6.2.1.3. Bahan Tambahan Pangan (BTP)	54
6.2.1.4. Bumbu-bumbu.....	54
6.2.1.5. Air	55
6.2.1.6. Kemasan Primer dan Sekunder	55
6.2.2. Penyimpanan <i>Finished Good</i> (FG).....	55
6.2.2.1. Mi Instan	55
6.3. Distribusi.....	56
 BAB VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN.....	 57
7.1. Jenis Mesin.....	57
7.1.1. <i>Hopper</i>	57
7.1.2. <i>Mixer</i>	58
7.1.3. <i>Doughsheet Pressing Roller</i>	58
7.1.4. <i>Continuous Pressing Roller</i>	58
7.1.5. <i>Slitter</i>	59
7.1.6. <i>Steamer</i>	59
7.1.7. <i>Cutter dan Folder</i>	59
7.1.8. <i>Fryer</i>	60
7.1.9. <i>Cooler</i>	60
7.1.10. <i>Boiler</i>	60
7.2. Jenis Peralatan	61
7.2.1. <i>Hand Pallet</i>	61
7.2.2. <i>Fork Lift</i>	61
7.2.3. <i>Screw Conveyor</i>	62
7.2.4. <i>Packaging Machine</i>	62
7.3. Perawatan, Perbaikan, dan Penyediaan Suku Cadang	62
 BAB VIII. SUMBER DAYA MANUSIA DAN LISTRIK YANG DIGUNAKAN	 65
8.1. Sumber Daya Manusia	65
8.1.1. Tahap Proses Perekrutan Tenaga Kerja.....	65
8.1.2. Mutasi dan Promosi Karyawan	68
8.2. Sumber Daya Listrik	69

	Halaman
8.2.1. Pemeliharaan Sumber Daya Listrik.....	70
BAB IX. SANITASI.....	71
9.1. Sanitasi Bahan Baku.....	71
9.2. Sanitasi Mesin dan Peralatan.....	73
9.3. Sanitasi Pekerja	75
BAB X. PENGENDALIAN MUTU.....	77
10.1. Pengendalian Mutu.....	77
10.2. Pengendalian Mutu Bahan Baku	78
10.2.1. Pengendalian Mutu Air	79
10.2.2. Pengendalian Mutu Minyak	79
10.2.3. Pengendalian Mutu Tepung	80
10.3. Pengendalian Mutu Proses Produksi	80
10.4. Pengendalian Mutu Produk Akhir	84
BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH	85
11.1. Limbah Cair	85
11.2. Limbah Padat	91
11.3. Limbah Udara.....	91
11.4. Limbah Bahan Berbahaya dan Beracun (B3).....	92
BAB XII. TUGAS KHUSUS	94
12.1. Penyediaan Bahan Baku.....	94
12.2. <i>Incoming Quality Control (IQC)</i>	99
12.3. Spesifikasi Bahan Baku.....	100
12.3.1. Spesifikasi Tepung Terigu	101
12.3.2. Minyak Goreng	105
12.3.3. Air	106
12.4. Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Tekstur Mi	109
12.5. Pengujian Tekstur Mi	118
BAB XIII. KESIMPULAN DAN SARAN	119
13.1. Kesimpulan.....	119
13.2. Saran.....	120
DAFTAR PUSTAKA	121

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Pembagian Waktu Kerja Umum (<i>Non-shift</i>)	23
Tabel 3.2. Pembagian Waktu Kerja Giliran (<i>Shift</i>)	24
Tabel 4.1. Standar Tepung Terigu Berdasarkan SNI No. 3751-2009	30
Tabel 4.2. Standar Air Berdasarkan SNI No. 01-3553-2006.....	33
Tabel 4.3. Standar Minyak Goreng Berdasarkan SNI No. 7709-2012	35
Tabel 11.1. Baku Mutu Air Limah untuk Industri Mi Instan	90
Tabel 11.2. Baku Mutu Emisi Sumber Tidak Bergerak Bagi Ketel Uap yang Menggunakan Bahan Bakar Batubara	92
Tabel 12.1. Analisa pada Tepung Terigu	103
Tabel 12.2. Standar Mutu Tepung Terigu Berdasarkan SNI No. 3751-2009	104
Tabel 12.3. Analisa pada Minyak Goreng.....	107
Tabel 12.4. Standar Mutu Minyak Goreng Berdasarkan SNI No. 7709-2012	107
Tabel 12.5. Analisa pada Air.....	108
Tabel 12.6. Standar Air Minum Berdasarkan Peraturan Men.Kes RI No. 492/MEN/KES/PER/IV/2010	108
Tabel 12.7. Jenis-jenis Pemeriksaan Kondisi Adonan Saat Proses <i>Mixing</i>	112
Tabel 12.8. Syarat Pemeriksaan Kondisi Mi Saat Proses <i>Slitting</i> .	114
Tabel 12.9. Jenis-jenis Pemeriksaan kondisi Mi Saat Proses <i>Steaming</i>	116
Tabel 12.10. Jenis-jenis Pemeriksaan Kondisi Mi Saat Proses <i>Frying</i>	117

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Peta Lokasi PT ICBP Sukses Makmur, Tbk	6
Gambar 2.2. Denah Pabrik PT ICBP Sukses Makmur, Tbk	7
Gambar 2.3. <i>Layout</i> Pabrik PT ICBP Sukses Makmur, Tbk	11
Gambar 3.1. Struktur Organisasi <i>Noodle Division</i> PT Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk. Cabang Pasuruan.....	16
Gambar 4.1. Truk Tepung Terigu	31
Gambar 5.1. Diagram Alir Pembuatan Mi Instan di PT ICBP Sukses Makmur, Tbk. Cabang Pasuruan	41
Gambar 6.1. Kode Produksi pada Kemasan Mi Instan Indomie.....	49
Gambar 6.2. Karton Kardus Indomie	51
Gambar 11.1. Alur Proses Instalasi Pengolahan Air Limbah	88
Gambar 12.1. Ilustrasi <i>Supply Chain</i>	94
Gambar 12.2. Alur Pengadaan <i>Finish Good</i> oleh PT ICBP Sukses Makmur, Tbk. Divisi Mi Cabang Pasuruan	96
Gambar 12.3. Diagram Alir Proses Penerimaan Bahan Baku.....	100
Gambar 12.4. Diagram Alir Retur/pengembalian Bahan Baku ke <i>Supplier</i>	101
Gambar 12.5. Diagram Alir Pengujian Tepung Terigu.....	102
Gambar 12.6. Diagram Alir Penerimaan Minyak Goreng	105